

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ МИНИСТРЛІГІ
С.СЕЙФУЛЛИН АТЫНДАҒЫ ҚАЗАҚ АГРОТЕХНИКАЛЫҚ
УНИВЕРСИТЕТІ
МАЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ ӨНІМДЕРІН ӨНДІРУ ЖӘНЕ ӨНДЕУ
ТЕХНОЛОГИЯСЫ КАФЕДРАСЫ

Консервіленген паштеттерді дайындау ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Орындаған: Б.А. Тұрар, М.А.Жалмұрзаева.

МШӨӨТ 310 топ

Тексерген: а.ш.ғ.к., доцент Шайкенова Қ.Х.

Ет паштеті

Негізі өте ұсақтап дайындалатын шұжық өнімдерінің тобы ет паштеті деп аталады. Ет паштеттерінің ең жиі шығарылатын өнімдері: жоғары сұрыпты ветчиналы, жоғары сұрыпты таңғы асқа арналған, ливерлі I сұрыпты, I сұрыпты сілікпе, жоғары сұрыпты пикантты, жоғары сұрыпты балаларға арналған.



Кәзір қолданыстағы ет паиштетінің түрлері

Атауы	Ақуыз ,г аз емес	Май, г көп емес	Энергетикалық құндылығы , ккал
Мәскеулік	10	38	382
Әуесқойлық	10	38	382
Дачный	11	30	314
Кристьяндық	11	30	314
Ветчиналы	8	43	419
Астаналық	6	46	438
Ливерлі	10	10	130
Таңғы асқа арналған	10	30	310
Украиндық	10	14	166

Арнайы штамптармен тауарлы белгі салады.

Ветчиналы үшін –В, Астаналық – С , Ливерлі – Л , Таңғы асқа – З , Украиндық – У .

Ең басты бағыт балаларға арналған тағамын шығару болып табылады.

Өндіру технологиясы

Рецептураға сәйкес ет паштеттерің өндіруде келесідей шикізат қолданылады: Сіңірінен ажыратылған мал еттерінемесе мал басының стрильдеген еттері , малдың шекесі, Ерітілген мал немесе сүйек майлары.бірінші котегориялы субөнімдер. II котегориялы субөнімдер,мал терісінің шеттері,жүгері ұны,коллагенді қайнатқаннан және басқа өнімдерді қайнатқаннан алынатын сорпа.

Шикізатты дайындау.

Бауырдан май ұлпасынның қалдықтарын,ірі қан тамырларын және лимфатикалық жіпшнлірін ,өт жолдарын алып,салқын ағылды сумен шайып,300-500 г бөліктерге бөліп , 15-20 минут қайнап жатқа суда бланшировкалайды.

Малдың шекесін және майлы шошқа етін ірі темірден тазартады,лимфатикалық жіпшнлерін ,қанталаған ,ластанған және қылшықтарын тазалайды. Сіңірлерінен ажыратылған шикізатты бланшировкілейді.

Ветчиналы паштетін дайындауда шошқа шекесі мен шошқа майын бланшировкалайды. 1 кг массадаң бөлшектеп тұздайды,ол үшін 100 кг шикізатқа 3 кг тұз салып, 3-4 ° С температурада 48-12 сағат ұстайды, сосын 30-35° С температурада 16-18 сағат қақтайды.

Миды 10-15 мин бланшилейді,алдын-ала ми ұлпасын жуады және басты бөлшеуден қалған сүйектерді алып тастайды. Стелаждарға жұқа қабат етіп араластырады немесе лагендерге салаып,12 ° С температурада салқындатады.

Жүректі қаннан тазартып , толық жуады.Сосын 95° С температурада 3-4 сағат жұмсарғанша пісіреді,салқындатады.

Өкпені 2 сағатқа суға салып қояды,жуады тазартады,қайнап жатқан суға 2-4 сағат пісіреді.

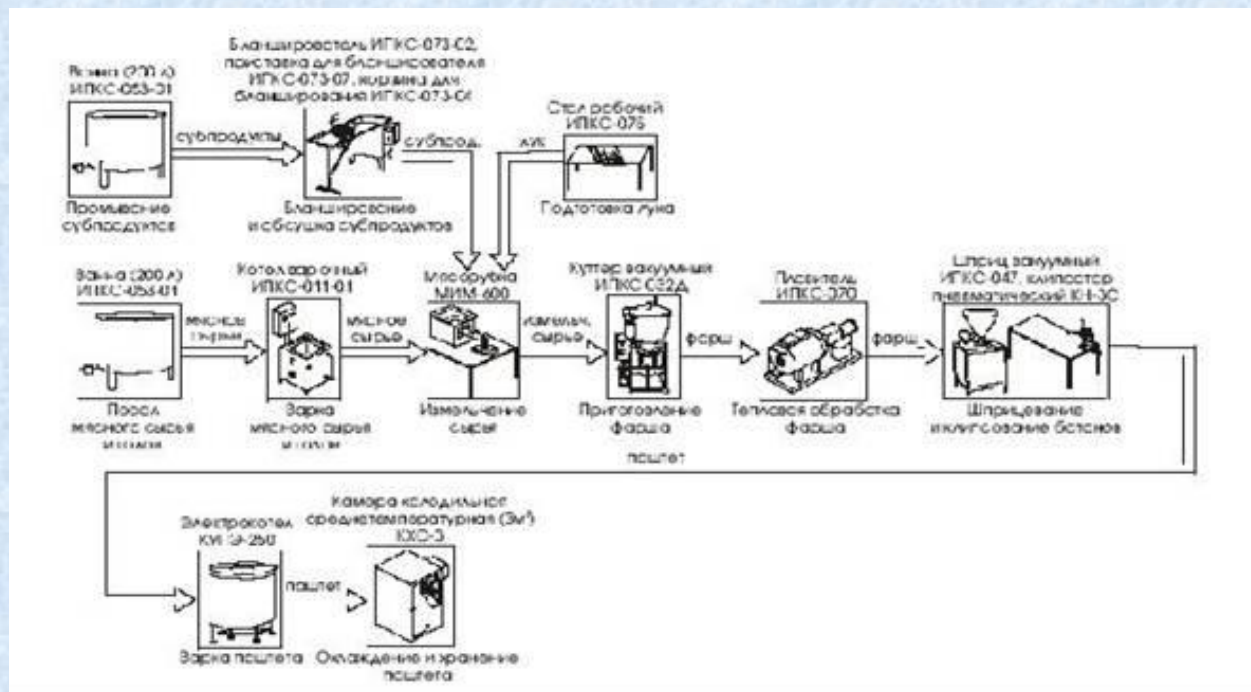
Ресептурада етпен қатар,өсімдіктерді де қолданады.Мысалы ретінде пиязды дайындау қарастырылған- ет паштеттерінің ең көп таралған өсімдікті компонент. Пиязды сорттап,тазартып жуады. Пиязды майда қуырып, 100 кг етке ,5 кг майлы қуырылған пиязды қолданылады.

Фарш дайындау.

Фаршты куттерде диаметрі 2-3 мм волчокта ұстайды. Бірінші ірі шикізат салынады, сосын дәмдеуіштер пияз, тұз, сорпа қосылады. Нәзік фарш алу үшін, өте ұсақтайтын машинадан өткізеді.

Салмақты паштеттері қалыптау.

Арнайы тат басбайты металл формасында жүргізеді. Формаға мал майын жағады, арнайы арнайы шприцтермен фаршпен толтырады. Фарштың бетін тегістейді, арнайы штамптармен тауарлы белгі салады. Әрбір формада 2-25 кг болады.



Пісіру.

Конвейерлі пештерде 2-3 сағат бойы этап бойынша жүргізіледі:

Бірінші сатысы температураны біртіндеп 90° C температураға шейін көтереді.

Екінші сатысы 120 ° C температура, үшінші сатысы 145° C температура дейін жеткізеді. Сонында 75 ° C температура болуы қажет.

Паштет массасынын 80-85 ° C температура булы жылытқышты ОПС маркалы жабдықпен термиялық өңдейді. 60 минут араластырған кезде температура 72 ° C температура болу керек. 10-200 г массалы формаға қалыптайды. 0-4 ° C температура 10 сағат көлемінде салқындатқыш камераға апарады.

Ет паштетінің сапасы .

Иденфикациялау және зерттеу ТШ 9213-532-00419779-00 талаптарына сәйкес болу керек.

Ет шикізатын дайындау кезінде жоғарыда атап өткендей сұлба бойынша ,еріту, сүйегінен айыру, сіңірінен айыру, жуу, бланшировкалау, ұсақтау жүргізіледі.

Ұсақтау , пісіру, дайындау және фаршты салқындату үдерістін В2 – ОПН агрегатурасында 15-20 минут жүргізіледі.

Пайдаланудың 2 режимі бар.

Жай режимде 30 секундтан кейін қосылады, 1,5 мин бу жібереді. Ол 82,5+2,5 ° C температура жеткенде автоматты түрде барабанға салқын су жібереді.

Пісіру В2-ФЛЛ-12 аппаратымен жүзеге асады. 72° C температура 45 минут болады.

Салқындату 0-6 ° C температура 45 минут болады.

Қаптау және маркілеу.

Бір –бірлеп шығаратын паштеттің масса неттосы 100 г және 200 г етіп шығарылады. Лакталған алюминий фольгоға орайды немесе басқа қаптаумен ораса , оларды МЕМСТ рұқсат ету керек.

Егер жәшікпен,жішіктің масса брутто 30 кг аспауы керек.Тұздың,крахмалдың, тасмалданса натрий нитратының ,сонымен қатар микробиологиялық көрсеткіштері периодты түрде10 күнде 1 рет, май мен ақуызды 30 күндк 1 анықтап отырады.



Жеке зерттеулер нәтижесі

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ПАШТЕТОВ					
	«Рублёвский»	Pate Grand-Mere	ОМПК, «Останкино»	«ОК», «Дека»	«Кругосвет»
Белок, %	13,55	6,40 (< на 18%, чем указано)	12,30	8,75	14,60
Соль, г/100 г	1,50	1,81	1,45	1,81	1,36
Крахмал, %	3,2	5,6 (указан)	1,0	7,25 (указан)	2,45
Из чего сделан (гис- тологичес- кий анализ)	В умеренном количе- стве: печень, мышечная ткань, масло сливоч- ное. В незначительном: морковь, молочный и животный белки.	В умеренном количестве: жировая ткань, жир, печень свиная. В среднем: мука рисовая. В незначительном: мышечная ткань, лук, фрагменты томатов.	В умеренном количестве: суб- продукты (печень, почки), жир растительный. В незначительном: мышечная ткань, соевый белок, ксантановая камедь, животный белок, клетчат- ка пшеничная, лук, крахмал.	В умеренном количестве: фрагменты свиной пече- ни, крахмал картофель- ный; в незначительном: мышечная ткань.	В среднем количестве: фрагменты печени, в умеренном количестве: мышечная ткань; в не- значительном: частицы моркови, лук.
Нарушения в составе продукта	Присутствует нитрит, не указанный в соста- ве. Доля крахмала не соответствует перечню ингредиентов.	Выявлен консервант сорбиновая кислота, не указанный в соста- ве. Массовая доля белка и жира значительно меньше указанных в маркировке.	Обнаружен крахмал, не указанный в составе. Фактическая массовая доля жира значительно меньше указанного в маркировке значе- ния.	Нет	Не указаны нитрит и крахмал. Доли крахмала и жира не соответствуют перечню ингредиентов.
Безопас- ность	Не соответствует тре- бованиям. Обнаружена кишечная палочка.	Не соответствует требованиям.	Не соответствует требованиям.	Соответствует требованиям.	Не соответствует требованиям.
Основные недостатки	Не соответствует требованиям безо- пасности по общей микробной обсеменён- ности и содержанию кишечных палочек.	Не соответствует требованиям безопасности по общей микро- бной обсеменённости. Превышено содержание нитритов. Содержит консервант. Очень солёный. Со- держит мало белка. Недостоверная маркировка по пищевой ценности.	Не соответствует требованиям безопасности по общей микро- бной обсеменённости. Содержит крахмал, не указанный в составе. Недостоверная маркировка пище- вой ценности (в части содержания жира).	Очень солёный. Есть пос- торонний привкус. Аромат пряностей не выражен. Содержит мало белка. Недостоверная маркиров- ка пищевой ценности (в части содержания жира).	Не соответствует требо- ваниям безопасности по общей микробной обсе- менённости. В составе не указаны крахмал и нитрит. Недостоверная маркиров- ка пищевой ценности.
По данным протоколов ФГБНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова и экспертов РОО ОЗПП «Росконтроль»					

Реализацияға жіберілмейтін паштеттері:

-Ластанған

-Беткі қабаты жарылған,деформацияға ұшыраған ,сынған ,фаршында ақауы бар

-Бөтен иіс- дәмі бар.

Токсинді элементердің болуы ,нитрозаминдердің ,антибиотиктердің,пестициттердің және радионуклидтердің ет паштетінде болуы 2.3.2.1078-01 СанЕжН бекітке шамадан аспау керек.

Кәзіргі кезде Халықаралық стандарт ИСО 32888-2014 стандарты бойынша қаралады.

ГОСТ 12318-91 – Консервіленген "Паштет еті".

Техникалық міндеттері

Бұл стандарт бланшировкаланған сиыр еті ,май ,пияз , тұз қосындысымен .

Дакументтің атауы : ГОСТ 12318-91

Дакументтің түрі : стандарт

Документтің статусы:қолданыстағы

Орысша атауы:Консервы мясные "Паштет мясной".

Технические условия

Ағылшынша атауы : Canned meat " Meat paste ".

Specification

Қолданысқа енген уакыты : 01.01.1993

Барлық документтер саны : 6 шт.

Алмастырылады: ГОСТ 12318-66

Соңғы өзгерістер : 15.07.2013

